



BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Déclinaison sans viande

Armistice 1945		Jeudi de l'Ascension		
lundi 7 mai	mardi 8 mai	mercredi 9 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
Radis roses et beurre Emincé de bœuf sauce aux olives Pommes rôties au four Haricots verts Fromage blanc sucré	FERIE	Salade de carottes Poisson mariné au thym et citron Semoule Brocolis au bouillon Crème caramel	FERIE	Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison
Galette végétarienne et sauce		-		Pâtes farcies SV
			Le Nord	Végétarien
lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Médailillon de merlu sauce citron Riz Epinards hachés Saint Paulin Fruit de saison	Salade de carottes Saucisse de Strasbourg et moutarde Purée de pommes de terre Liégeois vanille	Œuf sauce cocktail Sauté de dinde au basilic Tortis tricolores Choux-fleurs en persillade Yaourt arôme	Salade d'endives Sauté de bœuf façon carbonade Potatoes Carottes persillées Maroilles	Sauté végétal (blé et pois chiches) sauce tomate Riz Haricots beurre Yaourt fermier vanille Fraises
-	Pané fromager et sauce	Gratin de pâtes et champignons Choux-fleurs persillade	Omelette et sauce	-
Lundi de Pentecôte		Le Nord		
lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
FERIE	Radis roses et beurre Spaghettis aux miettes de saumon, crème d'aneth Brunoise de légumes Yaourt sucré	Rôti de porc et son jus Haricots blancs aux tomates Coulommiers Fruit de saison	Waterzoï de poulet Blé Légumes waterzoï Fromage à tartiner Mini gaufre	Lewerknepfles (bœuf et porc) sauce brune Pommes sautées Courgettes à la crème Gouda Fruit de saison
	-	Galette végétarienne et sauce	Blésotto de légumes et fromage	Poisson et sauce
Le Nord		Végétarien - Repas froid		Repas Alsacien
lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 1 juin
Salade de chicorée Bouchée à la reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Crème spéculoos	Salade verte Gnocchis bolognaise de bœuf Fromage râpé Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Salade de maïs à la tomate Salade de radis roses Emmental Chausson aux pommes	Salade de lentilles Pépites de colin panée et ketchup Haricots verts Mini-pennes Flan chocolat	Jambon braisé de porc jus court au miel Ecrasé de pommes de terre aux asperges blanches d'Alsace Petit blanc fermier Fraises d'Alsace
Bouchée au poisson	Champignons napolitaine	-	-	Pané fromager et sauce

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)

Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)

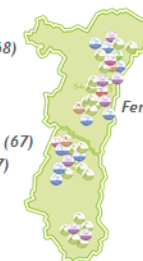


Idhëa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régal des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)
Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)

Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschnid (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)





BIO



LOCAL



Dessert élaboré par nos cuisiniers



Végétarien

Les Iles - Japon			
lundi 4 juin	mardi 5 juin	mercredi 6 juin	jeudi 7 juin
Carottes râpées au citron	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis (pommes de terre) parmentier	Tzatziki de concombres
Sauté de porc chasseur	Pâtes Grand'mère	Salade verte	Filet de poisson sauce tomate
Purée de pommes de terre	Ratatouille	Fromage	Semoule
Epinards hachés	Camembert	Fruit de saison	Fenouil braisé
Yaourt fermier rhubarbe	Fruit de saison		Cake au chocolat
Omelette et sauce	Pâtes farcies SV Ratatouille	Hachis au poisson	-
			Riz aux légumes et épices

Les Iles - Grèce				
lundi 11 juin	mardi 12 juin	mercredi 13 juin	jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Emincé de bœuf sauce moutarde	Falafels	Melon ou pastèque	Volaille façon kébab	Salade verte
Lentilles aux carottes	Salade Grecques (tomates, concombres, oignons rouges, huile d'olive, yaourt, Feta)	Bouillabaisse de poisson et légumes	Potatoes	Jambon de porc froid
Tomme blanche		Pommes vapeur	Salade de carottes	Salade de riz aux haricots verts
Fruit de saison	Flan chocolat	Crêpe sucrée	Mimolette	Fromage blanc fermier sucré
Quenelles natures et sauce	-	-	Fruit de saison	
			Pané fromager et sauce	Galette végétarienne et sauce

Repas Alsacien				Les Iles - Antilles	
lundi 18 juin	mardi 19 juin	mercredi 20 juin	jeudi 21 juin	vendredi 22 juin	
Pastèque ou melon	Fleischnaka (porc) au bouillon	Couscous aux boules à l'agneau	Gîte de bœuf sauce aigre-douce	Poulet antillais (oignons, ananas, coco, épices)	
Pâtes Grand'mère au thon sauce crème et tomate	Salade de pommes de terre à l'échalote	Semoule	Pâtes grand'mère	Riz	
Petits pois	Salade de tomates	Légumes couscous	Brocolis	Carottes et courgettes	
Montboissier	Yaourt fermier sucré	Coulommiers	Gouda	Chanteneige	
-	Crêpe SV	Couscous aux pois chiches	Tarte aux cerises	Fruit de saison	
			Pâtes farcies SV Brocolis	Poisson et sauce	

Végétarien			Les Iles - Cuba	
lundi 25 juin	mardi 26 juin	mercredi 27 juin	jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Paupiette de volaille, crème à l'estragon	Concombres bulgare	Salade de tomates	Omelette	Picadillo de bœuf à la cubaine et haricots rouges
Boulgour	Colin pané et citron	Sauté de porc sauce brune	Salade de pâtes aux légumes	Riz
Haricots verts	Pommes rôties au four	Polenta	Edam	Yaourt sucré
Tartare ail et fines herbes	Epinards hachés	Courgettes sautées	Crumble pomme rhubarbe	Soupe de mûres
Melon	Flan au chocolat	Liégeois vanille	-	Risotto, h. rouges et légumes
Quenelles natures et sauce	-	Tarte SV et courgettes	-	

Végétarien - Repas Froid				
lundi 2 juillet	mardi 3 juillet	mercredi 4 juillet	jeudi 5 juillet	vendredi 6 juillet
Salade de carottes	Lasagnes bolognaise	Taboulé (semoule) de légumes et pois chiches	Saucisse blanche (porc)	Salade de tomates au maïs
Filet de colin sauce au thym	Salade verte	Feta	Chips	Haut de cuisse de poulet rôtie
Riz	Emmental	Cake au yaourt et agrumes	Salade de tomates	Purée de pommes de terre
Courgettes braisées	Abricots au sirop	-	Camembert	Salade verte
Crème chocolat	Lasagnes aux légumes	-	Cerises d'Alsace	Yaourt fermier fraises basilic
-			Pané fromager et sauce	Poisson et sauce

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel (67)
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries Demeusy (68 et 67)



Idhëa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
IDBA (68)



Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)



Les maraichers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffs Schmidt (67)



Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)



Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Dettling (67)

